

МЯСО ПО – ФРАНЦУЗСКИ ИЗ СВИНИНЫ С ПОМИДОРАМИ

Даже с годами это блюдо не теряет своей популярности. Кусочки мяса с сочными овощами под сырной корочкой - что еще нужно для праздничного застолья или простого обеда в кругу семьи? А главное, такого мяса можно приготовить сразу много и решить проблему с обедом или ужином на следующий день.

СОСТАВ / ИНГРЕДИЕНТЫ (на 14 порций)

Свинина - 1 кг
Шампиньоны - 1 кг
Лук репчатый - 2 шт.
Сыр твердый - 100 грамм
Сыр адыгейский - 100 грамм
Помидоры красные - 2 шт.
Горчица (готовый соус) - по вкусу
Соль - по вкусу
Перец черный молотый - по вкусу
Масло растительное - для жарки

Пошаговый фото рецепт Мясо по-французски

Как приготовить мясо по-французски:



Грибы помойте, порежьте и выложите жариться на разогретую сковороду с растительным маслом.



Лук почистите, порежьте полукольцами и добавьте жариться к грибам.



Обжаривайте грибы с луком до выпаривания воды из грибов и мягкости (прозрачности) лука. Готовые грибы с луком выложите в тарелку.



Сыры натрите на крупной терке.



Мясо нарежьте ломтиками, шириной примерно 1,5 см.



Отбейте мясо с двух сторон через пищевую пленку. Пищевую пленку используйте по желанию, я ею пользуюсь для того, чтобы мясо не запачкало стены кухни.



Включите духовку. На противень положите бумагу для выпечки. Выложите на противень отбивные.



Смажьте отбивные горчицей, посолите и поперчите.



Выложите на отбивные жареные грибы с луком.



Помидоры вымойте, нарежьте полукольцами и выложите сверху на грибы.



Присыпьте отбивные сначала адыгейским сыром.



Затем посыпьте твердым сыром.

Поставьте мясо по-французски в разогретую духовку запекаться - примерно на 35 минут при 200 градусах. После чего мясо по-французски можно сразу подавать к столу.



Готовое мясо по-французски.
Приятного аппетита!